



Città
metropolitana
di Milano



PARCO
AGRICOLO
SUD
MILANO

**Arte
e scienza
del cibo**

Periodico gratuito
Anno 9 - n. 4
20 aprile 2021
www.cibiexpo.it



centro studi
anticontraffazione



**Il Sud
a tutta birra**

**Massimo
Montanari:
un medievalista
sedotto dalla
storia del cibo**



**Musica
e cibo**



inrete
● ● Digital

Ascoltiamo. Definiamo. Raggiungiamo.

www.inretedigital.it

MONZA

Via Latera Destra Nobel, 49 - 20851 Lissone MB

MILANO

Via G. Fara, 35 - 20124 MI

ROMA

Piazza di Pietra, 31 - 00186 RM

EDITORIALE

La transumanza delle bottiglie di acqua minerale

Si avvicina la bella stagione; con il caldo aumenta la sete e, di conseguenza, il consumo d'acqua. Noi italiani a questo proposito non abbiamo problemi. Avete idea di quante sono le fonti minerali nel nostro Paese? Poco meno di 300, distribuite in tutte le Regioni, nessuna esclusa. Lombardia e Piemonte, le più dotate, hanno rispettivamente 40 e 33 sorgenti. Ma anche se ogni zona ha la sua, ci sono bottiglie che viaggiano per chilometri: per esempio, da Sondrio a Palermo – sebbene in Sicilia vi siano 12 fonti o da Perugia a Cagliari – nonostante la Sardegna ne possieda 17.

I consumi italiani di acqua in bottiglia sono da record mondiale: quasi 10 miliardi di esemplari all'anno; siamo i più assidui con Messico e Arabia Saudita,

che però non hanno la nostra buona, e tanta, acqua di fonte.

Un disastro ambientale finché non s'imparerà a smaltire i rifiuti plastici senza inquinare. Anche se la Federazione Italiana delle Industrie delle Acque Minerali Naturali e delle Acque di Sorgente (Mineracqua), dice che i contenitori sono oggi più leggeri del 30-35% e che spera di realizzarne il 25% in materiali riciclati entro 5 anni. Il paradosso è che per produrre 1 litro di acqua minerale se ne consumano 2, esattamente il doppio, per realizzare il PET, il materiale della bottiglia. ■

*Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibie expo.it*



3





Sommario

Ben fatto		
Vignarola	5	Alimentazione e salute
di Caterina Marcucci		Lievito madre 21
		di Caterina Marcucci
C'è del buono		Made in Italy
Il Sud a tutta birra	7	Sicurezza alimentare 22
di Anna Francioni		di Daniela Mainini
Ricerca e innovazione		Free from fake
Pro Caseus	8	Acqua: quella frizzante fa male? 23
di Marta Pietroboni		di Giorgio Donegani
Un tartufo raro	10	Tendenze
di Paola Chessa Pietroboni		Alla ricerca dell'origine degli alimenti 24
		a cura della redazione
Gourmonde		Europa: Unione dei bambini? 25
Hansk: la Corea a tavola	12	di Patrizia Toia
di Vincenzo Acampora e Sara Bochicchio		
Storia del cibo		Musica e cibo 27
Un tè con la regina	14	di Alessandra Meda
di Riccardo Vedovato		
Protagonisti		Focaccine cinesi in tavola 28
Massimo Montanari	16	di Valentina Talia
di Paola Chessa Pietroboni		
Segreti della spesa		Annona 29
Il rafano	19	di Giovanni Romano
di Giovanni Romano		Vindome 30
		di Alessandra Meda

Hanno collaborato a questo numero

Istituto Confucio

L'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano fa parte di una rete di 480 centri sparsi in 115 stati (12 in Italia), creati con lo scopo di promuovere e diffondere la lingua e la cultura cinesi grazie all'accordo tra autorevoli università cinesi e straniere.

Centro Studi Anticontraffazione

Il Centro Studi Anticontraffazione è il dipartimento del Centro Studi Grande Milano che si occupa esclusivamente di tutela della proprietà intellettuale, made in Italy e lotta alla contraffazione. Monitora i settori più colpiti dalla contraffazione nelle aree metropolitane, in Italia e all'estero, collaborando con tutte le Forze dell'Ordine preposte al contrasto del fenomeno.

Andrea Fossati

Biologo nutrizionista, laureato in biologia applicata alla ricerca biomedica, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Scienze Genetiche e Biomolecolari presso l'Università degli Studi di Milano dove è attualmente ricercatore presso il dipartimento di Biotecnologie mediche e Medicina traslazionale. È nutrizionista ufficiale per gli atleti di pallanuoto A1 Sport Management di Busto Arsizio (VA).

Libero Gozzini

Vive e lavora a Milano come illustratore. Diplomato all'Istituto d'Arte applicata del Castello Sforzesco, è tra i fondatori dello Studio Ink e dell'Associazione Illustratori, della quale è stato presidente. Negli anni '70 e '80 collabora con numerose agenzie di pubblicità di Milano, realizzando anche spot televisivi. Per i lungometraggi di animazione Joan Padan e Opopomoz realizza i modelling tridimensionali, come pure i personaggi di Cipputi di Altan e del Signor Rossi di Bozzetto. Molti i lavori per l'editoria e la Scuola di Fumetto.

BEN FATTO

Vignarola

Piatto unico tipico della cucina laziale a base di primizie primaverili, oggi usato principalmente come contorno

La vignarola si può impiegare anche come antipasto, ad esempio mettendola su delle bruschette, o come condimento per pasta, risotti, minestre o torte salate. Le ipotesi sull'origine del suo nome sono tre: può derivare dal termine "vignaroli", cioè coloro che vendevano la frutta e la verdura al mercato; da "vigna", nei pressi della quale erano coltivate le verdure che compongono il piatto; dal fatto che pare fosse usata come pasto dai contadini quando lavoravano nei vigneti.

Ingredienti (per 4 persone)

- 600 g di fave fresche (di cui circa 200 g sgranate)
- 600 g di piselli freschi (di cui circa 200 g sgranati)
- 3 carciofi mammole
- 1 cespo di lattuga romana
- 2-3 cipollotti freschi
- 1 limone
- qualche foglia di mentuccia
- olio extravergine d'oliva e sale

Sopra, i principali ingredienti della Vignarola. Sotto, il gustoso piatto finito.



Preparazione

Mondare i carciofi, tagliarli ognuno in 4 o più pezzi e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone. Sgranare le fave e i piselli. Tagliare a rondelle i cipollotti, dopo aver tolto la parte verde, e farli soffriggere con olio extravergine d'oliva in una casseruola. Dopo qualche minuto, quando saranno imbionditi, aggiungere i carciofi dopo averli scolati, e chiudere con un coperchio. Dopo 6-7 minuti aggiungere le fave e, dopo altri 3-4 minuti, i piselli. Nel frattempo, mondare la lattuga romana e tagliarla a striscioline. Dopo 3-4 minuti mettere nella casseruola anche la lattuga. Salare a piacere e cuocere ancora per una decina di minuti, sempre con il co-

perchio e mescolando di tanto in tanto. Poi togliere il coperchio e far andare per altri 2-3 minuti, aggiungendo le foglie di mentuccia.

Suggerimenti

Il consiglio è d'aggiungere del guanciale al soffritto iniziale e, in tal caso, poi si sfuma con del vino bianco. Se serve un po' d'acqua durante la cottura, si può utilizzare un brodo vegetale fatto con gli scarti della preparazione. A piatto ultimato è perfetta una grattata di pepe nero, oppure una spolverata di pecorino romano, o ancora pepe e pecorino insieme. ■

Caterina Marcucci
cat.marcucci@hotmail.it



I contatti della redazione

CiBi
Arte e scienza del cibo
Periodico gratuito
Anno 9 - n. 4
Milano
20 aprile 2021

Direttore responsabile:
Paola Chessa Pietroboni
Redazione:
Alessandro Caviglione
alessandro.caviglione@cibiexpo.it
Giovanni Romano - giovanni.romano@cibiexpo.it
Marta Pietroboni - marta.pietroboni@cibiexpo.it
Relazioni istituzionali:
Cinzia Maddaloni - maddalonicinzia@gmail.com
Comitato scientifico:
Ettore Capri - Ordinario di Chimica agraria -
ettore.capri@unicatt.it
Giorgio Donegani - Tecnologo esperto di nutrizione, consigliere OTALL
Flavio Merlo - Sociologo - flavio.merlo@unicatt.it
Toni Sàrcina - Storico della cucina e dell'alimentazione - altopalato@altopalato.it
Fotografo: Guido Valdata
Illustratore: Libero Gozzini
info@gozzinilibero-illustratore.com
Realizzazione editoriale: Cibi srl
Redazione: Via Carehidio 2,
20144 Milano
Email: info@cibiexpo.it
Editore: Cibi srl
Presidente del consiglio d'amministrazione:
Paola Chessa Pietroboni
Sede legale: Corso Sempione 62, 20154 Milano
P.IVA: 08210050962
Progetto grafico: Marco Matricardi
Stampa: © 1994–2020 Pixartprinting S.p.A.
a socio unico

Stampato su carta patinata opaca 170 gr
CLASSIC DENIMATT PATINATA OPACA

Registrazione: n. 104 del 3/04/2013
presso il Tribunale di Milano
© 2019 Cibi srl
È vietata la riproduzione anche parziale di testi, grafica, immagini e spazi pubblicitari senza l'autorizzazione dell'Editore. L'Editore dichiara la propria disponibilità a regolarizzare eventuali omissioni o errori di attribuzione.

Pubbliche relazioni:
Marta Pietroboni – marta.pietroboni@cibiexpo.it

Visita il nostro sito
www.cibiexpo.it
Troverai approfondimenti, contenuti extra e la versione digitale dei numeri precedenti di CiBi.

Nella prossima uscita:
Valentina Scarnecchia





NUOVI
PERCORSI

9000 MUSEO DEL NOVECENTO

Piazza del Duomo 8, Milano
www.museodelnovecento.org

C'È DEL BUONO

Il Sud a tutta birra

*Nuovi e importanti investimenti
sullo stabilimento di Bari per Birra Peroni*

Innovazione e sostenibilità sono le parole chiave che contraddistinguono le strategie per il prossimo futuro dello storico brand della birra. Un futuro che passa senza dubbio dal Sud Italia e, precisamente, dalla Puglia.

Dall'inizio di marzo, infatti, lo stabilimento Birra Peroni di Bari accoglie tre nuovi serbatoi di fermentazione, che verranno utilizzati per incrementarne l'efficienza produttiva. L'investimento, pari a 1,6 milioni di euro, conferma il legame con il territorio dell'azienda, che qui ha impegnato negli ultimi 10 anni oltre 26 milioni di euro.

Insedata a Bari fin dal 1924, Birra Peroni è oggi parte integrante del tessuto economico della città e con il suo indotto sviluppa un impatto di circa 60 milioni di euro all'anno, assorbendo quasi il 40% degli investimenti sostenuti in Italia. A questo va aggiunto poi il fondamentale ruolo giocato dalla filiera, presente in Puglia con circa 7mila ettari coltivati a orzo distico.

Eccellenza made in Puglia

«Con questo investimento – spiega Michele Cason, Direttore dello stabilimento – avviamo una nuova fase di sviluppo per l'azienda, focalizzata sull'introduzione di nuovi brand, in linea con i trend emergenti del mercato e con la strategia di differenziazione del portafoglio che risponde all'ambizione di affermarci nel segmento delle birre analcoliche per promuovere un consumo sempre più responsabile. Nel 2020 abbiamo prodotto circa 1,9 milioni di ettolitri – prosegue – con un costante miglioramento delle performance ambientali: complessivamente, negli ultimi 10 anni, per ogni litro prodotto abbiamo ridotto del 27% l'impiego di acqua, del 48% il consumo di energia termica e del 22% il consumo di energia elettrica, consentendo allo stabilimento di Bari di raggiungere posizioni di eccellenza in termini di sostenibilità ambientale a livello mondiale. Naturalmente, risultati così importanti sono il frutto di un lavoro di squadra, svolto a più livelli, e



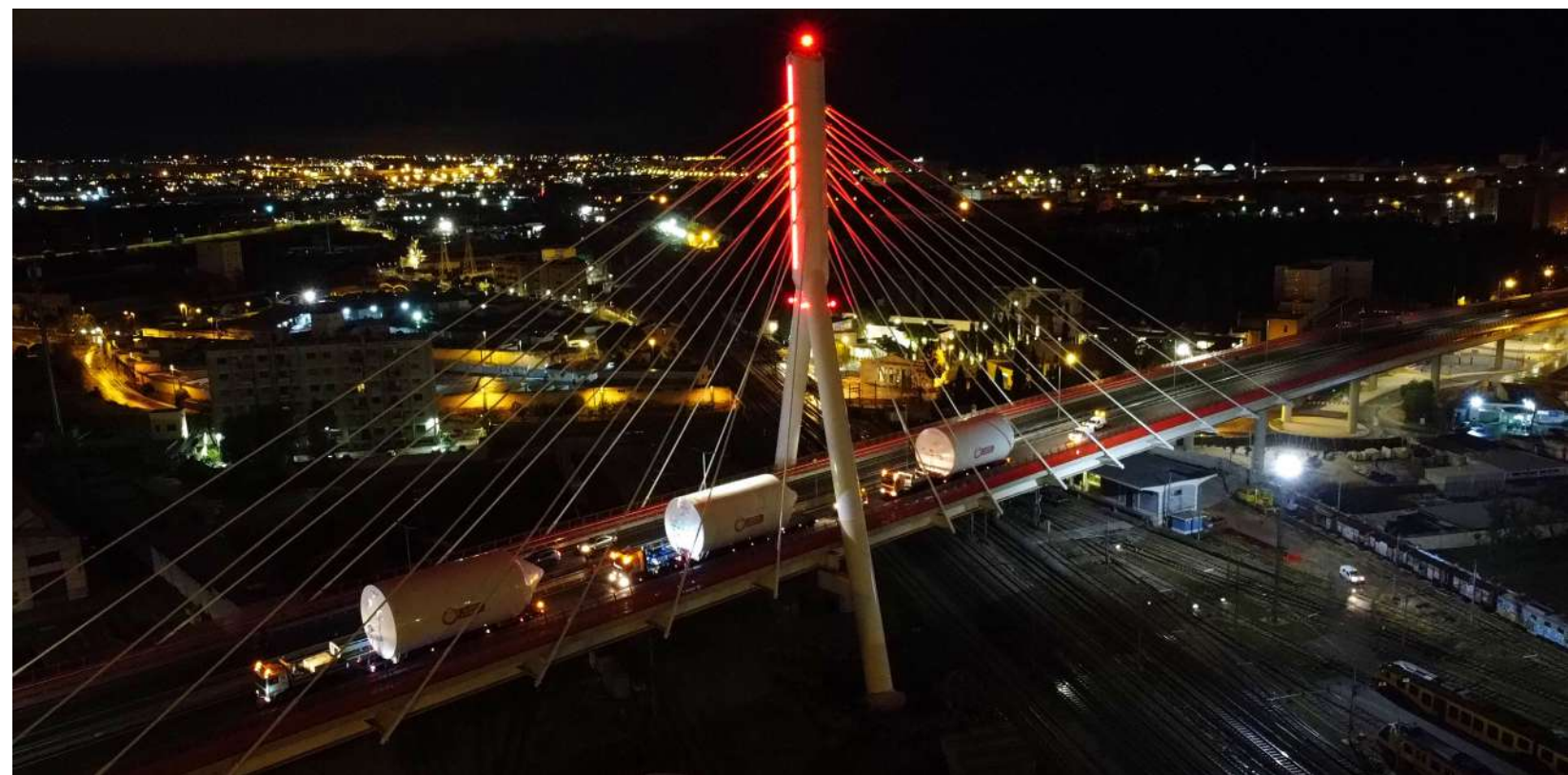
**Nella foto: Michele Cason, Direttore
dello stabilimento Birra Peroni di Bari.**

perciò voglio ringraziare in particolare la Città Metropolitana di Bari per la fattiva collaborazione alla realizzazione di questo importante progetto».

Lo stabilimento, tra i primi al mondo per modernità e tecnologie di lavorazione della birra, si sviluppa su 185.500 mq e ha una capacità produttiva media annua pari a 2,5 milioni di ettolitri. I brand realizzati a Bari, nelle 3 linee produttive dedicate a bottiglie e bottiglie vuote a rendere, sono: Peroni, Peroni senza glutine, Nastro Azzurro, Nastro Azzurro Zero, Tourtel, Raffo e Wührer. ■

*Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it*

**Sotto, un momento dell'arrivo a Bari
dei tre serbatoi di fermentazione
prodotti in Germania e provenienti
via mare da Rotterdam: date
le notevoli dimensioni delle cisterne,
l'operazione è stata svolta durante
le ore notturne, con blocco del traffico
e smontaggio di alcune linee elettriche.**



Pro Caseus

Intermizoo e l'Università di Padova hanno brevettato un metodo, Pro Caseus, per individuare i bovini che fanno il latte più idoneo alla caseificazione

Abbiamo intervistato Francesco Cobalchini, direttore generale di Intermizoo, Istituto Interregionale per il miglioramento del patrimonio zootecnico. Questo importante centro di produzione di seme di toro per la fecondazione artificiale è nato negli anni Settanta con lo scopo di dare agli allevatori gli strumenti per migliorare geneticamente le vacche – aumentandone longevità, fertilità e produttività – e selezionare quelle in grado di fare un latte di qualità e con varianti proteiche utili alla trasformazione in formaggio.

Ci spieghi meglio.

Selezioniamo tori con metodi genetici; produciamo il seme, lo congeliamo in azoto liquido e lo esportiamo. Oggi, in 50 Paesi. Interessante è che il miglioramento del patrimonio genetico dell'animale, una volta indotto, è permanente. I

caratteri hanno un'ereditabilità del 30% e noi lavoriamo su questo. Il restante 70% dipende dalla parte fenotipica, e cioè ambiente, alimentazione, cura; tutti parametri variabili. I pochi – noi inclusi – che s'interessano di genetica applicata a questi settori hanno lavorato finora per aiutare gli allevatori ad aumentare la produttività dei capi. Di recente abbiamo fatto qualcosa in più: ci siamo preoccupati del prodotto, della materia prima.

Con che scopo?

Nel mondo il 70% del latte viene trasformato in formaggio, e l'Italia è tra i primi 10 Paesi produttori. Dal 2007 a oggi, collaborando con il mondo della ricerca, e in particolare con il Dipartimento DAFNIA dell'Università di Padova, oltre che con le organizzazioni degli allevatori, abbiamo lavorato per migliorare il processo di coagulazione del latte.

Un latte destinato alla trasformazione in formaggio dovrebbe coagulare – a seconda del cacio da produrre – entro un determinato intervallo temporale e formare una cagliata con una consistenza idonea alle successive lavorazioni. Se però non ha un'attitudine casearia ottimale caglia in tempi più lunghi, determinando un aumento dei costi di trasformazione, oltre ad avere una resa in formaggio inferiore, con difetti e scarti, e quindi con deficit sulla qualità finale. In questi anni è stata l'industria, in fase di lavorazione, a mettere una pezza all'impoverimento del latte, all'abbassamento della qualità della materia prima e a una minore capacità di coagulo. Ma le pezze non si possono mettere per sempre e gli effetti si vedono.

Noi abbiamo individuato un indice genetico che permette di identificare a monte, e quindi di selezionare, le vacche che

faranno latte con migliori caratteristiche di coagulazione, determinando un importante miglioramento d'efficienza nell'intera filiera lattiero-casearia.

Mi spieghi che cosa avete fatto.

Abbiamo individuato un centinaio di geni che influenzano l'attività di coagulazione del latte; li abbiamo inclusi in un chip (microcircuito, ndr), lo abbiamo brevettato e oggi lo usiamo per selezionare i capi da accoppiare per ottenere un latte più idoneo alla produzione di formaggio.

Come si legge questo chip?

Preleviamo un ciuffo di peli, con i loro bulbi piliferi, dalla coda o dalla spalla dell'animale. Nel laboratorio in Scozia a cui ci appoggiamo ne estraggono il DNA, letto poi attraverso il nostro chip. Grazie all'analisi del microcircuito, fatta invece in Italia, all'Università di Padova – ed è questo il passaggio fondamentale – costruiamo un indice genetico che ci permette di classificare i capi e quindi iniziare i programmi di miglioramento e di abbinamento di tori e vacche.

Riassumendo, quindi, perché scegliere animali con indice definito Pro Caseus?

Pro Caseus misura la capacità delle

vacche di produrre un latte che si trasforma in formaggio in maniera più efficiente. Chi sceglie animali con indice Pro Caseus sa che si tratta di capi selezionati per la loro attitudine casearia. L'individuazione di questi capi, quindi, avvantaggia tutti: allevatori in primis, ma anche trasformatori e consumatori finali.

I panel test condotti su formaggi Pro Caseus hanno evidenziato una qualità casearia superiore rispetto ad altri tipi di formaggi: sono stati giudicati migliori all'assaggio, più intensi nel colore, nell'odore e nell'aroma, meno pungenti, meno acidi, meno friabili e con meno cristalli, senza sentori di cotto o di crosta. Non è un caso. Un ridotto tempo di coagulazione e un'elevata forza del coagulo evitano ad esempio anomale fermentazioni microbiche che impattano negativamente sulla struttura e sulle caratteristiche organolettiche del formaggio.

Non solo. Le ricerche svolte hanno dimostrato che ogni aumento del tempo di coagulazione porta a una riduzione di formaggio ottenibile. Grazie alle sue migliori caratteristiche coagulative, 1 litro di latte Pro Caseus consente di produrre fino al 10% di formaggio in più. E con il 10% in meno di latte necessario per produrre una forma di

formaggio si hanno ricadute positive anche a livello ambientale.

Un aspetto su cui riflettere, se si considera che, negli ultimi 40 anni, la produzione mondiale di latte ha avuto un incremento del 64%. ■

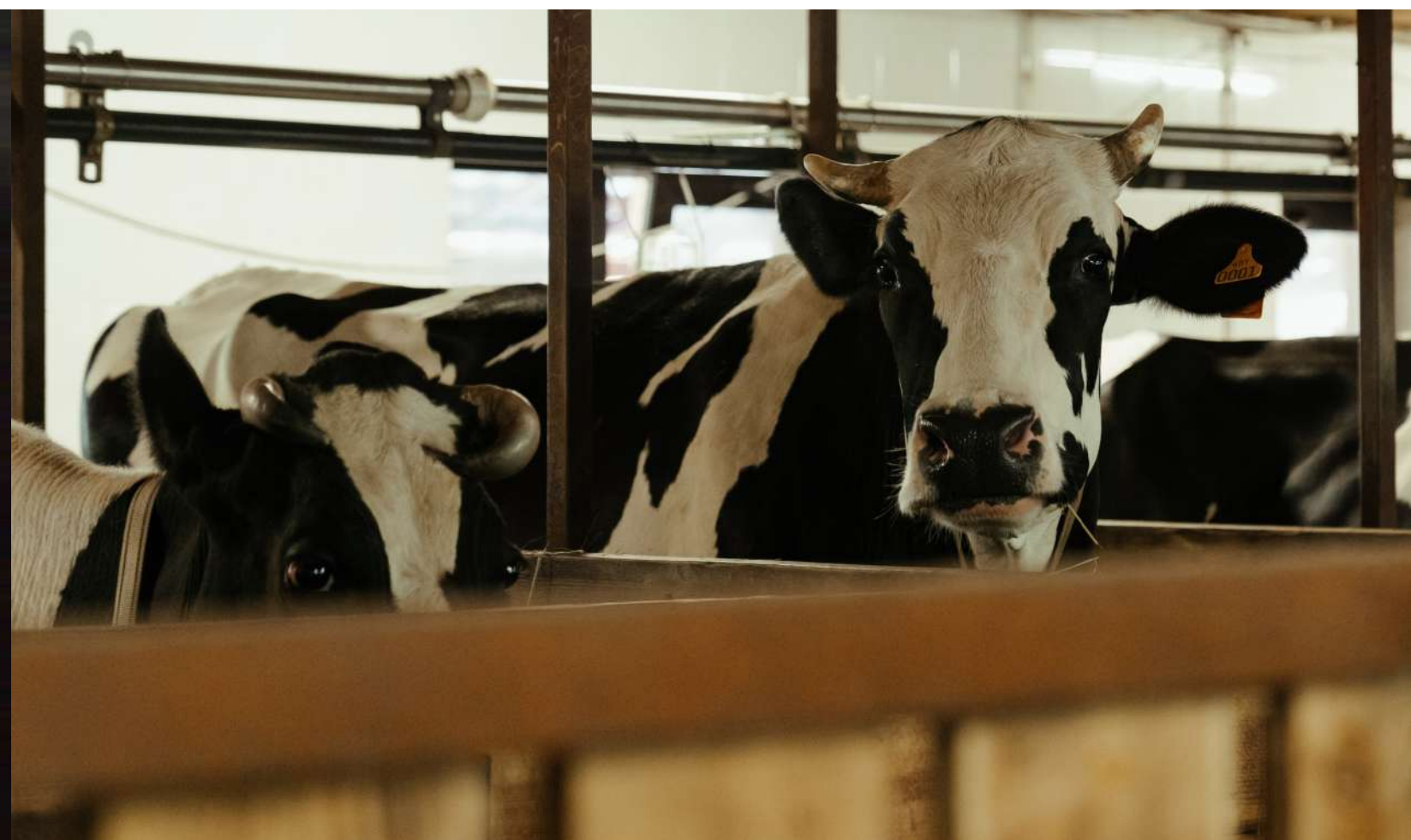
Marta Pietroboni
marta.pietroboni@cibiexpo.it

Formaggio fatto in casa

Dal 2019 grazie a B-cheese, un piccolo robot da cucina, è possibile prepararsi da soli un ottimo formaggio fresco, partendo da ingredienti naturali. Ricotta, stracchino, diversi formaggi spalmabili magari alle erbe, e persino mozzarella e yogurt greco sono le possibilità. Basta scegliere uno dei programmi pre-impostati e dare un occhio al ricettario proposto insieme al robot per scegliere e dosare i giusti ingredienti in modo corretto. Durante il processo di lavorazione l'apparecchio richiederà, tramite le spie, di eseguire alcune azioni: aggiungere l'elemento cagliante, estrarre il cestello e scolare, aggiungere altri ingredienti (per esempio noci oppure erbe), filare a mano la mozzarella. Nulla di molto complicato. Buona caseificazione a tutti!



Nella foto, una cagliata di latte, durante la fase di trasformazione in formaggio.



Un tartufo raro

Dopo 9 anni di ricerca congiunta tra il centro di ricerca francese INRAE e i vivai Robin, si sono realizzate oltralpe le prime piantagioni per la coltivazione del tartufo bianco pregiato

Una grande notizia: si è aperta la strada allo sviluppo della coltivazione di tartufi nel mondo. Sì, avete capito bene, il tartufo oggi si può coltivare. Come? Utilizzando, in una piantagione al di fuori della loro area di distribuzione naturale, le piantine preventivamente micorrizate con *Tuber magnatum*. La micorrizazione è una tecnica che consiste nel far attaccare l'apparato radicale della pianta – per esempio della quercia – da funghi che creano con essa una situazione di scambio reciproco: il fungo trae gli zuccheri derivanti dalla fotosintesi dell'albero, il quale a sua volta riceve acqua e sostanze minerali dal fungo.

I tartufi sono appunto funghi sotterranei che vivono in stretta associazione con particolari alberi. Ci sono 180 specie di tartufi nel mondo, ma solo alcune di esse presentano un interesse gastronomico ed economico.

I più conosciuti sono il tartufo nero pregiato, il tartufo estivo o autunnale e il

tartufo bianco pregiato, meglio conosciuto come Tartufo bianco d'Alba, raccolto principalmente in Italia. Per quest'ultimo, la micorrizazione controllata è stata difficilissima da sviluppare; motivo per cui fino a oggi veniva raccolto esclusivamente in ambienti boschivi naturali, sfortunatamente in quantitativi molto inferiori rispetto alla domanda. Una collaborazione tra INRAE, l'Istituto nazionale di ricerca francese, e i vivai Robin, iniziata nel 1999, ha condotto alla messa a punto di un metodo affidabile per la produzione su larga scala di piante micorrizate con *T. magnatum*.

Le prime si sono ottenute nel 2003 e sono ora commercializzate dai vivai citati. Per saperne di più abbiamo fatto alcune domande a Christine Robin, Direttrice Commerciale di Robin Pépinières.

Non tutte le piantagioni in cui sono state messe a dimora le piantine hanno funzionato. Quali sono le difficoltà?

Una delle piantagioni ha iniziato a produrre i primi tartufi nel 2019, quattro anni e mezzo dopo la messa a dimora delle piantine micorrizate. In realtà si tratta di un tempo brevissimo, che non ci aspettavamo. Le nostre piantagioni sono giovani e siamo solo all'inizio della produzione.

Quando si parla di corretta gestione della piantagione, cosa s'intende?

Per ottenere dei buoni risultati è importante seguire scrupolosamente i consigli di coltivazione in tutte le fasi, poiché gran parte dei casi di insuccesso è dovuta all'incuria. Da parte nostra offriamo assistenza al produttore durante tutto il percorso – prima e dopo la vendita – a partire dall'analisi per accertare le proprietà congenite del terreno fino alla preparazione della piantagione e a tutto il lavoro di coltivazione e mantenimento. Da un punto di vista tecnico, nella piantagione che ha iniziato a produrre

tartufo bianco la coltivazione è stata fatta con lavoro meccanico del terreno, ogni anno nel mese di marzo, vicinissimo alle piante (15/20 cm intorno alla pianta e 15 cm di profondità), potatura leggera annuale sui rami principali, irrigazione ogni 2/3 settimane in assenza di pioggia significativa con micro-aspersione. In generale, per le piccole piantagioni il lavoro può essere anche manuale intorno alle piante e l'irrigazione può essere fatta con aspersione, mai con metodo a goccia.

La zona d'impianto influisce sulla qualità del tartufo?

Il tartufo bianco ha delle esigenze specifiche, per cui alcuni territori risultano più adatti di altri.

Il parametro essenziale per ottenere dei buoni risultati è verificare che le condizioni del terreno e quelle pedoclimatiche siano idonee prima di preparare la piantagione, attraverso un'analisi del terreno in un laboratorio specializzato nella tartuficoltura. Per quanto riguarda la qualità del tartufo ottenuto, la pezzatura dipende molto dal terreno e dal suo mantenimento in termini di lavorazione del suolo e irrigazione.

I tartufi che si ottengono sono tutti di prima qualità?

La domanda che riceviamo più spesso è se il tartufo in coltura abbia caratteristiche diverse da quello spontaneo. La risposta è assolutamente no, perché si tratta di un prodotto che cresce nel suolo. L'unico accorgimento che viene utilizzato è creare la piantina riproducendo le condizioni pedologiche e climatiche necessarie e utilizzando cure colturali appropriate. Su areali estremamente vocati le qualità sono esattamente le stesse, proprio come succede per il tartufo nero pregiato.

Una produzione più consistente influirà sul prezzo del prodotto?

È difficile fare una previsione poiché siamo ancora in una fase iniziale e bisogna considerare che la richiesta di questo tartufo è così tanto superiore alla quantità fornita che i prezzi possono raddoppiare da un anno all'altro, in base al raccolto.

A oggi tutti i tartufi bianchi vengono trovati nei boschi; quindi possiamo soltanto ipotizzare che fra qualche anno, quando la produzione in piantagione inizierà a essere significativa, questo potrebbe aiutare a limitare le variazioni di prezzo da un anno all'altro. ■

Paola Chessa Pietrobboni
direzione@cibiexpo.it

A proposito dell'INRAE

L'INRAE è l'Istituto nazionale di ricerca francese per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente, un attore molto importante nel settore della ricerca e dell'innovazione. L'Istituto, derivante dalla fusione tra INRA (Istituto nazionale di ricerca agronomica) e Irstea (Istituto nazionale di ricerca in scienza e tecnologia per l'ambiente e l'agricoltura), riunisce una comunità di 12.000 persone, con 268 unità di ricerca, servizio e sperimentazione situate in 18 centri distribuiti su tutto il territorio della Francia. L'Istituto INRAE è la principale organizzazione di ricerca oggi al mondo specializzata nel complesso tematico "agricoltura-alimentazione-ambiente".

Nelle due pagine, alcune immagini delle diverse fasi di produzione dei tartufi:

1. Una piantina micorrizata.
2. Una coltivazione di tartufi in serra.
3. Christine Robin, Direttrice Commerciale di Robin Pépinières.
4. Un tartufo bianco appena estratto.
5. Bruno Robin, Direttore Generale dei vivai Robin.
6. Il prodotto finale, pronto per essere messo in vendita.



Hansik: la Corea a tavola

La cucina coreana appartiene a una nazione antichissima che, secondo il mito, fu fondata nel 2333 a.C.

La Corea è stata nei secoli punto di incontro e scontro di diversi popoli e culture. Questo grande calderone di idee e tradizioni si riflette anche nella sua cucina, in coreano *hansik*.

Per i coreani "siamo ciò che mangiamo", idea profondamente legata al taoismo e alla medicina tradizionale che si mescola in cucina con le usanze popolari. La *miyeok guk*, zuppa di alghe e manzo, è perfetta per recuperare le energie e raccomandata per le donne che hanno partorito da poco; viene anche consumata nel giorno del proprio compleanno. L'influenza dei popoli che hanno orbitato intorno alla penisola si ritrova nei deliziosi ravioli *mandu*, di origine mongola, o nei *jajangmyeon*, spaghetti in salsa di fagioli neri fermentati, di influsso cinese. Il peperoncino, di cui i coreani sono

grandi estimatori, arriva solo nel XVIII secolo dalle Americhe.

La fermentazione, tecnica di conservazione molto diffusa, è una caratteristica distintiva di questa cucina. Fondamentali sono infatti: salsa di soia (*ganjang*), pasta di peperoncino (*gochujang*) e pasta di fagioli di soia (*doenjang*), pesce e frutti di mare (*jeotgal*) e verdure fermentate (*kimchi*).

Il *kimchi*, alimento simbolo dell'*hansik*, è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. La sua preparazione, un rito collettivo detto *kimjang*, fa parte del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco dal 2013.

Tutto ruota intorno al riso

Colazione, pranzo e cena non si differenziano molto: il riso viene di solito accom-

pagnato da una zuppa o da stufati a base di *kimchi* o *doenjang*, e da numerosi *banchan*, sorta di contorni costituiti da verdure fermentate, uova in salamoia, sottaceti, verdure fritte, carne, tofu marinato e chi più ne ha più ne metta. La portata principale può variare da pesce in salsa piccante o alla griglia a carne in una marinatura agrodolce, cotta alla brace o in padella.

Parola d'ordine: condivisione

La condivisione è un concetto centrale nella cultura coreana che ritroviamo anche a tavola. Se per ogni persona viene servita una ciotola di riso al vapore e una zuppa, le altre pietanze sono solitamente poste al centro della tavola per tutti i commensali.

Il fulcro delle festività in Corea ruota

intorno alla convivialità in famiglia. Durante il *Chuseok*, la Festa di Metà Autunno, e il *Seollal*, il Capodanno Lunare, le cucine coreane sono in fermento per la preparazione delle offerte da dedicare agli antenati. *Banchan* di svariati tipi, insieme a tanta frutta e dolcetti, come gli aromatici gnocchetti di riso (*songpyeon*), ripieni di fagioli, giuggiole o frutta secca e miele, sono protagonisti dei riti ancestrali che si tengono durante queste festività. A *Seollal* i coreani consumano il *tteokguk*, zuppa di tortini di riso, un simbolo di prosperità in quanto i tortini ricordano nella forma le antiche monete in uso nella penisola.

Un'altra peculiarità è il cibo di strada, consumato nelle bancarelle (*pojangmacha*), dove è possibile gustare leccornie come i *tteokbokki*, piccantissimi tortini di riso, il *sundae*, insaccato costituito da frattaglie, sangue di maiale e noodles, o dolci come l'*hotteok*, frittella ripiena di miele, frutta secca e cannella.

Zibaldone delle curiosità

- *Bibimbap* – letteralmente "riso mescolato" – è un piatto colorato preparato con riso al vapore, verdure stagionali, carne o pesce, uova e condito con salsa piccante (*gochujang*).

- *Bulgogi*, deliziosi straccetti di manzo marinati con salsa di soia, pera corea-

na, cipollotto, pepe, sesamo e cotti alla brace o in padella.

- *Jeon*, frittelle di verdure e frutti di mare o carne, un piatto gustoso, da condividere con gli altri commensali. Nei giorni piovosi, i coreani pensano spesso a questa portata; il rumore della pioggia ricorda loro proprio lo sfrigolio dell'olio bollente.

- *Samgyeopsal*, vero piatto di culto della cucina coreana. La pancetta di maiale viene cotta alla griglia e consumata in un *ssam*, involtino creato con una foglia di lattuga o di perilla, aglio, riso, salsa *ssamjang*, da mangiare in un sol boccone: una vera esplosione di gusto!

E per quanto riguarda le bevande?

La Corea del Sud è tra i maggiori consumatori di alcolici al mondo! Se la birra si abbina spesso al pollo fritto – *chimaek* (da *chicken* o *chikin*, che significa appunto pollo fritto, e *maekju*, birra) –, *soju* e *makgeolli* sono due degli alcolici tradizionali più diffusi. Il *soju*, distillato di cereali o patata, è stato introdotto in Corea grazie ai mongoli che nel XIII secolo portarono le conoscenze apprese dagli arabi per la distillazione dell'*arak*. Il *makgeolli*, vino di riso lattiginoso, ottenuto dalla fermentazione del cereale con il lievito *nuruk*, dal sapore dolce e astringente, accompagna spesso i *jeon*.

Per concludere: un'alimentazione mai monotona e bilanciata che, grazie alle tecniche di cottura e conservazione e alla grande varietà di ingredienti, è considerata tra le più salutari al mondo. Dopo il successo del padiglione dedicato alla Corea all'Expo Milano 2015, la gustosa e salutare *hansik* ha iniziato a conquistare anche il palato degli italiani. ■

Vincenzo Acampora
e Sara Boichicchio
kimchiebasilico@gmail.com

Nelle foto in queste due pagine, specialità gastronomiche coreane:

1. Una zuppa fredda, grande classico della cucina coreana, qui con noodles e uovo.
2. Zuppa calda con costole di manzo.
3. Il *kimchi*, piatto tipico della cucina coreana.
4. Un alimento immancabile sulle tavole coreane: il riso, qui preparato in rotolini con sesamo e salmone.
5. Venditrice in una bancarella di strada, mentre serve un cliente.
6. I *mandu*, ravioli della cucina tradizionale coreana.



Un tè con la regina

Viaggi nel tempo: immaginiamo di ricevere un invito alla corte inglese di fine Ottocento per scoprire come si svolge il rito del tè

“Zio, ma dove siamo? E perché siamo vestiti così?”

“Nel castello di Windsor, e perché sono gli abiti adatti. Allora... è il 1899, la regina Vittoria ha 80 anni; quindi parla piano e scandisci le parole.”

“La regina?”

Le porte di fronte alle quali si erano materializzati si aprirono, accompagnate dalle parole del maggiordomo che annunciava i due ospiti.

“Vostra maestà”, disse lo zio chinando la testa.

“Reginald! Dopo tutti questi anni torni a farmi visita?”

“Reginald?”, bisbigliò il nipote.

“Sì, sta' al gioco!”, rispose lo zio.

La regina socchiuse gli occhi cercando di mettere a fuoco i nuovi arrivati.

“E questo giovanotto?”

“È mio nipote, vostra maestà. Nicholas! Non ti presenti alla regina?”

Dopo l'occhiata ricevuta dallo zio, perplesso, il nipote rispose: “Onorato... di fare la vostra conoscenza... vostra maestà.”

“Ah, molto bene, accomodatevi pure.”

I due viaggiatori si avvicinarono. Sul basso tavolo da salotto spiccavano le porcellane cinesi del pregiato servizio da tè e un ampio vassoio a tre piani carico di delizie. Zio e nipote si sedettero, assistiti dai domestici.

“Avete fatto buon viaggio?”

“Non ci siamo nemmeno accorti di esserci spostati, maestà.”

“Ne sono lieta.”

A un cenno della regina, i servitori iniziarono a versare il tè.

Il nipote osservò il liquido bruno riem-

pire una ad una le tazze, a cominciare da quella della regina. A un altro cenno di sua maestà, alla sua tazza fu aggiunto del latte. Destando la curiosità di ‘Nicholas’.

“Sai perché si versa prima il tè e solo dopo il latte, mio caro?”

“Non saprei... vostra maestà...”

“Vuoi rispondere tu, Reginald?”

“Ma certo, maestà: solo le porcellane più raffinate reggono l'alta temperatura dell'acqua, mentre le persone comuni che non se le possono permettere devono versare prima il latte freddo. Se ben ricordo, fu Josiah Spode il primo vasaio a produrre tazze più robuste inserendo nell'impasto ceneri di ossa animali, ottenendo in questo modo una ceramica lucida e resistente, che prese così il nome di *bone china*.”

“Esattamente, Reginald.”

Solo dopo che la regina aprì le danze, lo zio si servì scegliendo tra i sandwich uno con uova e crescione, seguito dal nipote che, per essere sicuro di rispettare l'etichetta, ne imitava ogni mossa: iniziare con il salato.

“Un ottimo Darjeeling, maestà.”

“Ne sono lieta Reginald; Darjeeling e Earl Grey sono le miscele che preferisco.”

Annuendo, ‘Reginald’ aggiunse dello zucchero e agitò il tè muovendo avanti e indietro il cucchiaino senza fare rumore. Bevve un sorso, senza sollevare il mignolo, e subito dopo appoggiò la tazza al piattino.

“È stata una fortuna...”, proseguì lo zio, “che la duchessa di Bedford abbia iniziato questa usanza.”

“Oh sì, Reginald. Cominciò tutto più di cinquant'anni fa, quando fui sua ospite a Woburn Abbey. Anne proprio non riuscì a resistere fino a cena e fece portare tè e qualche stuzzichino. In effetti tutta la storia del tè inglese ha come protagoniste delle donne.”

Lo zio annuì di nuovo bevendo un altro sorso.

“Davvero?”, chiese ‘Nicholas’.

“Ma certo”, rispose la regina. “Fu Caterina di Braganza la prima donna a parlarlo in Inghilterra. Aveva ventidue

anni quando lasciò il Portogallo per sposare Charles, più di duecento anni fa. Prese con sé del tè proveniente dalle colonie del suo Paese in Asia... La bevanda ci mise poco a diventare una moda, anche se all'epoca bisognava farla arrivare dalla Cina! Ancora non avevamo le nostre piantagioni indiane, e neppure queste ottime miscele!” La regina prese una fetta di torta molto soffice e farcita con uno strato di marmellata, separandone un boccone con la forchetta.

“Se non sbaglio, maestà, quella torta porta il vostro nome! È la Victoria Sponge Cake.”

“Pare proprio di sì; è una novità piuttosto recente.”

Lo zio annuì interessato prendendo degli *scone* alla cannella, pasticcini la cui pasta è simile a quella delle brioches, aggiungendovi della panna e un po' di marmellata con le opportune posate d'argento. Il nipote, intuendo che fosse il momento giusto per passare ai dolci, faticò a decidersi tra le *madeleine*, i biscotti al burro, gli *scone* alla cannella, alle mandorle o insaporiti con della frutta secca, e dei dolci composti da strati alternati di panna, pan di Spagna e frutti di bosco, che solo poi avrebbe scoperto chiamarsi *berry trifles*. Si decise infine per la fetta di un

dolce con l'interno a scacchiera: due quadri rosei e due gialli uniti da uno strato di marmellata, ricoperta da uno strato esterno di marzapane.

“Ah! La torta *Battenberg*”, osservò lo zio. “Non è forse stata creata in onore del matrimonio di vostra nipote?”

La regina aggrottò la fronte. “Non mi risulta proprio. Dove hai sentito questa cosa, Reginald?”

“Voci, maestà...”

Lo zio si affrettò a scomparire dietro la tazzina, bevendo un altro sorso di tè.

“Capisco. No, non che io sappia almeno...”

L'orologio a pendolo della stanza suonò comunicando l'ora ai presenti.

“Il tempo vola quando si è in buona compagnia!”, disse la regina alzandosi con lentezza dal tavolo.

Zio e nipote scattarono in piedi.

“È stato un piacere rivederti, Reginald, e fare la tua conoscenza, Nicholas...” ■

Riccardo Vedovato

riccardo.vedovato1994@gmail.com

Le immagini di queste pagine sono state realizzate da Libero Gozzini, illustratore per la pubblicità, il cinema e l'editoria, nonché storico collaboratore di Cibi.



Massimo Montanari

Ordinario di Storia medioevale all'Università di Bologna,
ha coltivato un particolare interesse per la storia dell'alimentazione

Massimo Montanari è stato allievo di uno dei maggiori studiosi italiani del Medioevo, Vito Fumagalli. È merito di un lungimirante suggerimento di quest'ultimo se Montanari, da medievalista, ha deciso di dedicarsi alla storia dell'alimentazione, con eccellenti risultati: numerosi libri pubblicati o in via di pubblicazione, seminari e corsi in molti Paesi europei ed extra-europei, cofondatore della rivista *Food & History* che ha diretto fino al 2008. Visto che ci sembrava l'interlocutore ideale per CiBi, l'abbiamo cercato, trovato e intervistato.

Perché, nello spazio della storia agraria, si è ritagliato l'interesse per l'alimentazione?

Vito Fumagalli mi buttò lì questa idea e io da quel momento ho sempre lavorato sull'argomento come mio principale tema di ricerca.

È stato facile tenere insieme storia agraria e storia dell'alimentazione?

Tradizionalmente i due specifici ambiti

sono sempre stati legati, anche se negli ultimi decenni questo legame si è un po' allentato. Il rapporto primario di tipo economico tra il cibo e l'agricoltura, che rimane fondamentale, a un certo momento si è un po' mitigato, al punto che ogni tanto mi viene voglia di riallacciarlo in maniera forte; ho bisogno di ricordarmi che stiamo parlando di cose che sono state prodotte, al di là di tutto quello che succede poi.

È stato problematico trovare le fonti per una storia dell'agricoltura che inizia nel Medioevo?

Le fonti sul cibo sono infinite proprio perché io l'intendo come un percorso che comincia dalle risorse del territorio e poi attraversa le fasi dello scambio, del commercio, della destinazione sociale del cibo, della cucina, dell'uso come elemento di comunicazione sociale. Se pensiamo al cibo come aspetto centrale della vita, tutte le fonti ne parlano.

Il suo primo libro è *L'alimentazione*

contadina nell'alto Medioevo. Perché si è concentrato in modo particolare sull'alimentazione contadina?

Si tratta di una fascia sociale che nell'alto Medioevo, e fino a un'epoca molto recente, rappresentava la stragrande maggioranza della popolazione, il 90-95%, e che non ha lasciato scritto nulla. L'alto Medioevo tradizionalmente viene rappresentato come un periodo buio dove capitano solo tragedie. Io ho cercato di mostrare come i contadini vivevano in una società povera ma con un margine di sicurezza abbastanza elevato, perché la quantità di risorse che avevano a disposizione era molto diversificata. La biodiversità è la scommessa vincente del contadino dell'alto Medioevo. Nel senso che non coltiva solo la terra ma alleva animali, raccoglie frutti selvatici, pesca, caccia. Ha un rapporto con l'ambiente dei campi, dei boschi, delle acque, dei pascoli. La popolazione è scarsa e quindi l'uso del territorio produce molte risorse, anche con sistemi tecnologicamente elementari.

Nelle due pagine, immagini di Massimo Montanari e le copertine di due sue pubblicazioni citate nell'intervista.

Resta che i contadini fino a ieri hanno vissuto una vita grama...

Sì, grama e breve; fino al Settecento la vita media delle persone è stata molto bassa, 30-40 anni. Il contadino è affamato, però non necessariamente muore di fame. Risolve a modo suo il problema della fame, in un rapporto pericoloso con un territorio selvatico che però conosce, di cui si sente parte.

Poi lei pubblica un altro libro, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. In questo caso, la fame di chi?

Soprattutto dei poveri, e l'abbondanza di tutti. Proprio nel Medioevo si costruisce una civiltà alimentare che possiamo definire europea, nel senso che mette insieme un pezzo di tradizione mediterranea – l'antica memoria romana che concepisce l'agricoltura come fondamento identitario della civiltà – con esperienze di tipo diverso, soprattutto dei cosiddetti barbari che erano più legati a un modello ali-

mentare fondato sull'uso del bosco e dell'incolto, su allevamento e caccia. L'incrocio di queste due esperienze ha dato avvio nel Medioevo a una cultura nuova che possiamo definire europea. Un incontro tra la civiltà del pane e quella della carne. L'abbondanza è dei ricchi che l'ostentano, mentre i poveri la sognano – il paese di cuccagna – e la praticano nelle occasioni di festa, momenti celebrativi sempre organizzati intorno al cibo. Quindi, fame e abbondanza non solo come contrapposizione di gruppi sociali diversi ma anche come alternanza per tutti di occasioni di festa e situazioni di penuria. Vivere di fame vuol dire elaborare una serie di strategie per conservare il cibo, per valorizzarlo.

Lei ha scritto anche la storia degli spaghetti al pomodoro

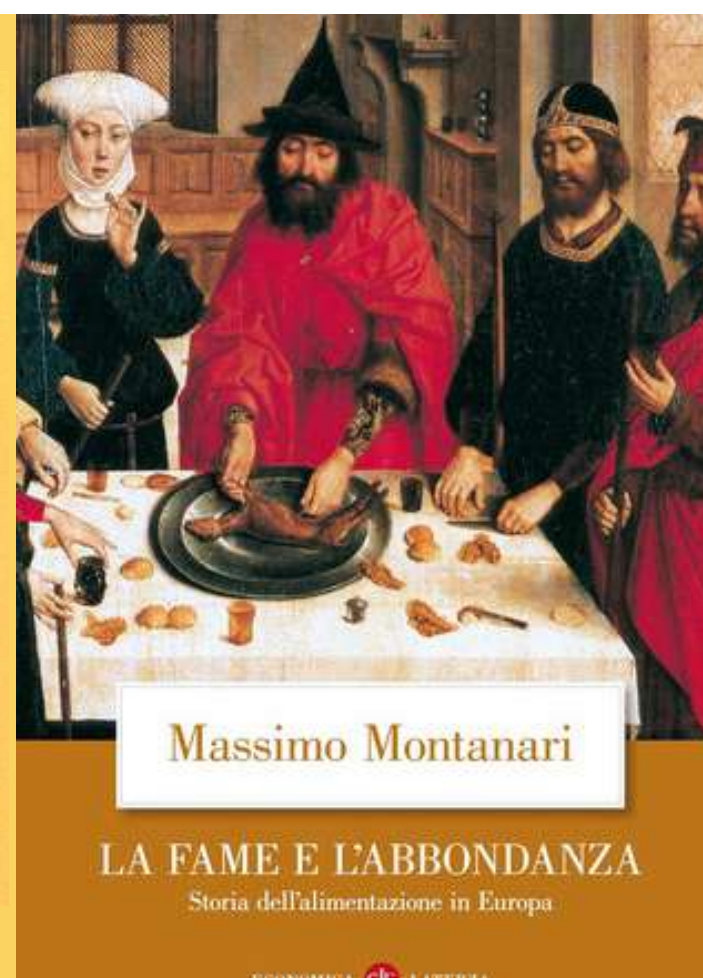
È il sottotitolo di un libro che s'intitola *Il mito delle origini*. Allo storico, delle origini importa poco; l'essenziale è come le cose vanno a finire. E ciò che

succede non dipende dalle origini ma da tutta una serie d'incontri che avvengono nel corso del tempo con altre culture, altre persone, altri prodotti, altre situazioni... il tema dell'incontro per uno storico è più importante del tema dell'origine. E, quindi, questa degli spaghetti al pomodoro è una storia d'incontri: la cultura della pasta con quella del formaggio e poi del pomodoro... cose che vengono storicamente da saperi e da Paesi anche lontanissimi. ■

Paola Chessa Pietroboni
direzione@cibiexpo.it

Curiosità

La cucina italiana, secondo Massimo Montanari, esiste (ma c'è tutto un dibattito intorno a questo tema) non come standard omologato e unico di preparazione ma come mosaico di modalità diverse che differiscono molto a seconda dei luoghi. Per cui si può dire che il carattere peculiare della cucina italiana è proprio la sua identità territoriale.



Il rafano

La Basilicata, dove lo si considera il tartufo dei poveri, è una delle regioni italiane che ne consuma di più

Il rafano – chiamato anche cren o barbaforse – è una pianta perenne, della famiglia delle crucifere, di cui si consuma soprattutto la radice, usata per conferire ai piatti un sapore piccante. Molto conosciuto nel Nord Europa, in Italia è diffuso, oltre che in Basilicata, nel Triveneto e in particolare in Trentino-Alto Adige, dove cresce spontaneamente in terreni umidi e soleggiati. La coltivazione è semplicissima.

In tanti pensano che il rafano sia la stessa cosa del giapponese wasabi. In realtà non è così; si tratta di due piante differenti, ma con caratteristiche simili. Una delle differenze è che il rafano è biancastro all'interno, il wasabi ha un colore verde acceso.

Caratteristiche e proprietà

Il rafano è ricco di vitamine B, C e di minerali essenziali come: magnesio, potassio, calcio e ferro. Ha un sapore

intenso e dolce nello stesso tempo, con note balsamiche, aromatiche e soprattutto piccanti. Le proprietà di questa pianta sono numerose: in particolare, stimola i succhi gastrici favorendo la digestione, è un antinfiammatorio, ha un effetto antibatterico, utile in caso di infezioni e influenza, contrasta la ritenzione idrica stimolando la diuresi.

Utilizzo in cucina

Si devono scegliere radici sode, senza macchie o parti cedevoli. Se sono fresche, si possono conservare in frigorifero per qualche mese mettendole in un sacchetto di plastica forato.

La radice intera non possiede un aroma particolare ma, se viene tagliata o grattugiata, sprigiona esalazioni fortissime, tanto da irritare gli occhi come avviene quando si affetta una cipolla. È possibile utilizzarla, per esempio, sulle minestre di legumi, per dare sa-

pidità. Si consiglia però di consumarla in fretta per evitare che perda le proprietà organolettiche.

Uno delle ricette più conosciute è la salsa cren, della quale esistono numerose varianti. Sapore intenso e deciso, a base di radice di rafano e aceto, è ottima per accompagnare arrostiti, bolliti, carne alla griglia, pesce e uova. Si prepara in pochi passaggi: si lava la radice, si asciuga e si raschia bene prima di grattugiarla. Si aggiungono un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero. Si mette poi la salsa all'interno di vasetti di vetro e si unisce l'aceto, tanto quanto ne occorre per coprire interamente la superficie. Si conserva in frigo e si può consumare subito oppure attendere un mese circa per gustarla al meglio. ■

Giovanni Romano
giovanni.romano@cibiexpo.it

inrete

Relazioni Istituzionali e Comunicazione

Sviluppiamo progetti. Gestiamo strategie.

in-rete.net

Advocacy e Lobbying

Organizzazione Eventi e Mostre

Media Relation e Crisis Management

Strategie di Marketing e Comunicazione

Digital PR & Social Media

Consulenza Healthcare



IL POMODORO. BUONO PER TE, BUONO PER LA RICERCA.

**Sabato 24 e domenica 25
aprile 2021 in tutta Italia.**

Anche quest'anno Fondazione Umberto Veronesi scende in piazza per raccogliere fondi a sostegno della ricerca scientifica contro i tumori pediatrici, grazie al prezioso contributo di ANICAV e RICREA. Per maggiori info e per conoscere l'elenco completo e aggiornato delle piazze italiane: www.fondazioneveronesi.it



Lievito madre

In tanti durante il lockdown si sono cimentati nella realizzazione di impasti vari, riscoprendo le tempistiche della panificazione

Vi siete mai chiesti perché l'arcaico lievito madre sia oggi tanto decantato e che differenza ci sia con quello di birra? Facciamo un po' di chiarezza.

Il sollevamento dell'impasto nel corso della fase di lievitazione è dovuto all'intrappolamento dell'anidride carbonica prodotta nella maglia glutinica della farina. Questo forma le caratteristiche bolle d'aria all'interno del pane. L'anidride carbonica viene prodotta da microrganismi rappresentati nel caso del lievito di birra esclusivamente da *Saccharomyces cerevisiae*, mentre nel caso del lievito madre, chiamato anche pasta madre o pasta acida, sia da questo sia da altri lieviti e batteri.

Il lievito madre è una miscela di acqua e farina colonizzata da microrganismi – provenienti dalle materie prime stesse, dall'ambiente, dall'aria e dall'operatore addetto all'impasto – che si moltiplicano al suo interno. Ogni pasta madre ha una popolazione di microrganismi unica, mutevole e irripetibile. I lieviti, utilizzando amido e zuccheri per nutrirsi, producono alcol etilico e anidride carbonica tramite fermenta-

zione alcolica. I batteri, in prevalenza lattici, cioè microrganismi del genere *Lactobacillus*, metabolizzando gli amidi, producono anidride carbonica e acido lattico tramite fermentazione lattica.

Perché usare il lievito madre

Il lievito di birra permette una panificazione più gestibile e standardizzabile e una lievitazione più veloce. Quali sono di contro i vantaggi nell'utilizzo del lievito madre?

Gli acidi prodotti dai batteri determinano la formazione dell'ambiente di sviluppo ideale per i lieviti, che producono più anidride carbonica rendendo il preparato più gonfio. Inoltre accrescono la biodisponibilità dei minerali, e ciò, insieme all'incremento della concentrazione di amminoacidi liberi dovuta alla maggior durata del processo di lievitazione, rende il prodotto finito più digeribile e nutriente. Per di più, ognuno dei microrganismi fermentanti presenti nel lievito madre produce delle molecole aromatiche che conferiscono al preparato una complessità

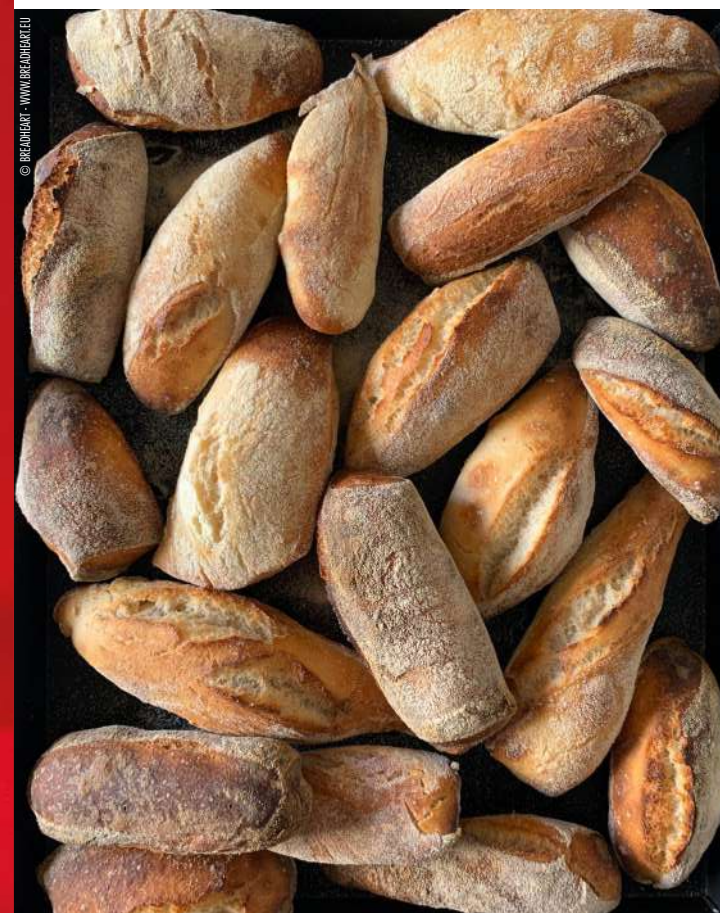
di sapori unica. La maggior capacità di trattenere acqua dopo la cottura fa seccare il lievito meno facilmente.

Infine, la lievitazione con pasta madre determina una maggiore resistenza del prodotto finito all'attività dei batteri responsabili del deterioramento e alle muffe, aumentandone la durata di conservazione. ■

Caterina Marcucci
cat.marcucci@hotmail.it

La Biblioteca del Lievito

All'interno del Center for Bread Flavour di Sankt Vith, cittadina belga sul confine con la Germania, sono raccolte e conservate oltre 125 tipologie di lieviti madre diversi provenienti da 25 Paesi del mondo. È al momento l'unica Biblioteca del Lievito Naturale esistente. Un panificatore può custodire in modo sicuro un campione del proprio lievito naturale all'interno della Biblioteca: gli esperti analizzeranno le varie caratteristiche e identificheranno in maniera precisa la sua composizione.



Sicurezza alimentare



Daniela Mainini,
Presidente del Centro Studi
Anticontraffazione.



L'Italia è tra i Paesi che vantano una legislazione in materia di sicurezza alimentare tra le più avanzate al mondo

La finalità perseguita è assicurare la salubrità degli alimenti che finiscono sulle nostre tavole grazie a un sistema di controllo estremamente rigoroso ed efficace, atto a garantire un elevato standard di sicurezza per i consumatori. In tale contesto l'Italia, nel mese di marzo scorso, ha evitato, grazie a un decreto dell'ultimo minuto, un clamoroso autogol: la depenalizzazione di alcune norme contenute nella Legge 30 aprile 1962, n. 283, relative all'inservanza delle disposizioni di produzione e vendita di alimenti e bevande. Il Decreto Legislativo n. 27/2021, che sarebbe dovuto entrare in vigore il 26 marzo, di adeguamento della normativa nazionale a quella europea, prevedeva infatti all'art. 18 l'abrogazione delle fattispecie penali della Legge 283/62 con l'effetto di depenalizzare le norme che tutelano il consumatore

dagli alimenti insalubri, come i molti privati dei propri elementi nutritivi, perché mescolati con sostanze di qualità inferiore, o in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti o con aggiunta di additivi chimici non autorizzati. Il decreto in questione, in evidente contrasto sia con le crescenti esigenze di tutela del settore alimentare sia con l'attenzione dell'opinione pubblica sul tema, ha destato enorme preoccupazione tra gli esperti della materia e gli addetti ai lavori che hanno accoratamente richiesto l'intervento del nuovo Governo, la cui risposta, fortunatamente, non si è fatta attendere. Con un decreto ad hoc, il Consiglio dei Ministri ha infatti impedito l'entrata in vigore delle incomprensibili norme abrogative che, creando un vuoto normativo sotto il profilo sanzionatorio

penale, avrebbero minato seriamente uno dei cardini del sistema di sicurezza alimentare italiana. Infatti, la legge "salvata", dal carattere preventivo e repressivo – prevedendo, tra l'altro, numerose contravvenzioni di pericolo contro la salute pubblica, bene giuridico tutelato dall'art. 32 della Costituzione – costituisce la prima linea difensiva della filiera agroalimentare rispetto ai più gravi reati previsti dal codice penale applicabili, per la maggior parte, quando gli eventi illeciti si siano già verificati. Con tale salvataggio in extremis l'Italia si rivela ancora una volta un punto di riferimento nel panorama internazionale sia per la qualità dei suoi prodotti sia per la sicurezza alimentare. ■

Daniela Mainini
info@anticontraffazione.org
www.centrostudigrandemilano.

Acqua: quella frizzante fa male?

Bere acqua, tanta, almeno otto bicchieri al giorno: un imperativo di salute! Ma è vero che quella frizzante dilata lo stomaco, gonfia e mette acidità? E c'è anche chi dice che faccia ingrassare

Prima di tutto un punto di chiarezza: l'acqua frizzante è priva di calorie, esattamente come quella che frizzante non è. È effervescente solo perché viene aggiunta anidride carbonica (acqua gassata artificialmente), nel caso non la contenga già naturalmente (acqua effervescente naturale). L'anidride carbonica, come è noto, è un gas naturale componente dell'aria, e non solo è assolutamente innocua quando viene ingerita, ma non fornisce nemmeno alcuna caloria.

Anzi, studi scientifici condotti tempo fa dall'Università di Osaka e dall'Università degli Studi di Napoli Federico II hanno messo in evidenza come l'acqua frizzante, assunta a digiuno, tenda a favorire il senso di sazietà, rivelandosi amica di chi ha problemi di linea... Anche l'idea che l'acqua gassata "dilati" lo stomaco, nonostante sia diffusissima,

è comunque una leggenda metropolitana. Certamente bevendone molta ci si può sentire un po' gonfi perché si è introdotto del gas, ma il gonfiore percepito non è effettivo: proprio il gas esercita infatti una pressione che aiuta lo svuotamento dello stomaco e stimola il transito del cibo nell'intestino. Addirittura, chi si sente spesso gonfio, magari per un po' di stitichezza, potrebbe attenuare il disturbo proprio bevendo più acqua frizzante, soprattutto durante i pasti. Al limite, una controindicazione al consumo di acqua gassata può riguardare chi soffre di reflusso gastroesofageo. Anche se i pareri scientifici sono discordi, in alcune persone che hanno problemi di reflusso l'effervescenza potrebbe accentuare il bruciore e l'acidità dovuti al cattivo funzionamento del cardias, il muscolo (è uno sfintere) che impedisce al cibo di risalire verso l'alto dallo

stomaco. Vero è invece che l'acqua frizzante disseta più rapidamente di quella "liscia", perché le bollicine esercitano sulle papille gustative una leggera azione anestetizzante che aiuta a placare più velocemente la sete, anche se va detto che è un effetto solo temporaneo. Insomma: tra liscia e frizzante è solo una questione di gusto... ■

Giorgio Donegani
www.giorgiodonegani.it

Informazioni preziose

I contenitori delle acque minerali devono riportare l'indicazione di:

- acqua minerale naturale;
- totalmente o parzialmente degassata;
- rinforzata col gas della sorgente;
- aggiunta di anidride carbonica;
- naturalmente gassata o effervescente naturale.

Illustrazione di Libero Gozzini.



Alla ricerca dell'origine degli alimenti

Il consumatore controlla attentamente le etichette di ciò che compra? Non sempre. Eppure potrebbe essere utile, soprattutto se venissero inserite nuove importanti informazioni

Verificare in modo inequivocabile, e scrivere in etichetta, quale sia l'origine dei prodotti agroalimentari sarebbe interessante sia per i consumatori sia per distributori e venditori. Nel tentativo di fornire un sistema di procedure ad hoc, l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICQRF) del Ministero delle Politiche Agricole e la Società di Gestione Impianti Nucleari (SOGIN) hanno definito e sottoscritto l'aspetto operativo del processo di ricerca. Si tratta di un promettente passo avanti, protagonista il nucleare. Mutuando infatti le tecniche di datazione dei reperti archeologici, si andrà a catturare l'energia liberata dalle radiazioni chimiche emesse dal campione di terra oggetto d'analisi. Infatti, ogni terreno contiene al suo interno una quantità

variabile di radioisotopi (vedi box a piè di pagina) che emettono energia nucleare. In particolare, sono fondamentali i radioisotopi del carbonio che vengono assorbiti dalle piante tramite procedimenti naturali, quali la fotosintesi, la respirazione o i processi di nutrizione, e che sono determinanti nel tracciare le provenienze di ciò che si sta esaminando al microscopio. L'obiettivo delle procedure di ICQRF e SOGIN è quello di effettuare una campionatura delle concentrazioni di radioisotopi nei terreni dei diversi territori italiani, in modo da ricondurre un prodotto a una specifica area. Ad esempio, la concentrazione di radioisotopi presenti in un terreno rilevata a Lodi sarà sicuramente differente da quella rilevata a Campobasso o in

un'altra località. Per cui sarà possibile dire se una patata sia stata coltivata nel Nord Italia oppure al Sud. Con queste procedure, di conseguenza, otterremmo un'etichetta che, in realtà, sarebbe una vera e propria carta di identità di ciò che acquistiamo, dove non solo sarebbero riconoscibili nome e cognome del prodotto ma anche il suo luogo di nascita. In sintesi, questo darebbe al consumatore una garanzia sulla provenienza del prodotto oltre che eventualmente sulla sua qualità. In un contesto storico dove si è attenti a ciò che si consuma, il procedimento rappresenterebbe la svolta in direzione di un'ulteriore tutela, con il vantaggio della scientificità del metodo utilizzato. Non ci resta che aspettare gli esiti della ricerca con la spe-

ranza che individuare l'origine di un alimento diventi una modalità sempre più diffusa e rassicurante. ■

*La redazione
info@cibiexpo.it*

Un isotopo è un atomo che ha un numero di massa diverso rispetto a un altro dello stesso elemento chimico (con diverso numero di neutroni ma stesso numero di protoni). I più comuni nell'ambito della datazione dei diversi reperti archeologici e anche della rilevazione dell'origine degli alimenti sono quelli del carbonio e, in particolare, gli isotopi ^{13}C , ^{14}C e ^{15}C . I radioisotopi emettono radioattività.

Europa: Unione dei bambini?

Finalmente la Commissione europea ha presentato una strategia per i minori e il progetto di una Garanzia per l'Infanzia (Child Guarantee)

I bambini sono la risorsa più preziosa della nostra società, sono il nostro futuro e la misura della nostra civiltà: "per crescere un bambino ci vuole un intero villaggio", recita un antico proverbio africano. Per questo ho sempre trovato inaccettabile che in una società opulenta come quella europea ci siano milioni di bambini costretti a vivere in condizioni di povertà e di emarginazione. Da anni chiediamo all'Europa di intervenire, perché il sogno di Altiero Spinelli non si può ridurre a qualche parametro finanziario, e abbiamo affrontato il tema nell'intergruppo sull'economia sociale al Parlamento europeo, come Gruppo dei Socialisti e Democratici e nella nostra delegazione di eurodeputati Pd. La situazione dell'infanzia in

Europa è preoccupante. Nel 2019 si stimava che ci fossero 18 milioni di minori nella UE, cioè il 22,2% del totale, in famiglie a rischio di povertà o esclusione sociale. E questo prima della pandemia che ha affossato l'economia del Continente e portato una nuova ondata di indigenza che colpisce i gruppi sociali più vulnerabili e accentua le disuguaglianze. Per questo è di fondamentale importanza un progetto come quello della Garanzia per l'Infanzia, che è uno dei cardini del Pilastro europeo dei diritti sociali e che mira a mobilitare gli Stati membri su dei target come: educazione e cura della prima infanzia, ad esempio evitando la segregazione scolastica; istruzione e attività formative, ad esempio fornendo attrezzature adeguate per l'insegnamento a distanza e organizzando gite scolastiche; almeno un pasto sano per ogni giornata a scuola; e assistenza sanitaria, ad esempio agevolando l'accesso a esami medici e programmi di screening. Entro sei mesi, i vari governi dell'Unione Europea dovranno presentare piani d'azione nazionali che spieghino in dettaglio come raggiungeranno questi obiettivi. Tra le misure indicate ci sono soprattutto quelle rivolte ai gruppi più fragili, come i minori con disabilità, quelli di origine straniera, migranti e rifugiati, o appartenenti a minoranze etniche, in particolare rom, e bambini che vivono in condizioni socioeconomiche e abitative precarie. Entro sei mesi dall'adozione del provvedimento saranno

istituiti dei coordinatori nazionali, responsabili per l'elaborazione di piani pluriennali d'azione e per il monitoraggio dell'attuazione della Garanzia per l'Infanzia. ■

*Patrizia Toia
eurodeputata*

La Garanzia per l'Infanzia include tutte le azioni che concernono i diritti dei bambini: la promozione della partecipazione alla vita democratica, l'inclusione socio-economica, il contrasto a ogni forma di violenza, la digitalizzazione, uno specifico sistema giudiziario, nonché il supporto ai minori che vivono in situazione di conflitto e di crisi umanitaria.



Azienda Agricola Nathan Pavese

Parliamo delle Chips di alta montagna.

Spiegando come è possibile fare qualità anche con un prodotto industriale per eccellenza, caratteristico, difficilmente replicabile.



Nathan Pavese è il nome dell'azienda agricola a conduzione familiare raccontata dalla giovane Ninive, sorella di Nathan e anima di coordinamento e dialogo dell'impresa. Nathan, classe 1997, dopo gli studi in agraria, si trasferisce in Alsazia dove si laurea in enologia. Torna a casa a Morgex nel 2017 e poco dopo, grazie a un percorso incentivante per giovani agricoltori promosso dalla Regione Valle d'Aosta, decide di aprire una nuova azienda agricola. Affitta alcuni terreni e decide di piantare patate e mais per poi vendere patate e farine derivate dal mais. Ma si accorge di essersi inserito in un mercato saturo, con poche possi-

bilità di crearsi una propria nicchia di mercato. È l'estate del 2018 quando si imbatte in una macchina friggitrice per street-food. Tenta questa strada e inizia a friggere le patate a forma di chips che mette in coni di carta pronti per l'asporto. La proposta è ben accolta, ma la vera sorpresa è che le persone le acquistano per casa, più che per la semplice consumazione sul posto. Ecco l'idea della Nathan's Chips che oggi vediamo imbustate.

La Nathan's Chips

Nasce un vero laboratorio dotato di macchine per tagliare le patate e di friggatrici professionali.

Le patate vengono raccolte nei campi vicino a casa, a Morgex, tra i 900 e 1600 metri, dove è facile condurre una coltivazione in regime biologico (anche se ancora non certificato). Una volta raccolte, vengono stoccate, poi lavate, tagliate con la caratteristica forma a elica ma non sbucciate, per mantenere quanto più integro possibile il loro sapore autentico; in ultimo, vengono fritte. La scelta dell'olio non è lasciata al caso e, dopo averne sperimentati alcuni, optano per quello di girasole alto oleico, che mantiene la frittura leggera e conserva il gusto della materia prima. Il sale è mischiato a un trito di erbe coltivate nell'orto dell'azienda agricola così

da aggiungere un sapore davvero caratteristico, difficilmente replicabile.

Non solo chips... anche pop corn

Affiancano le patatine i Nathan's Pop, i pop corn di mais di montagna; la filosofia produttiva è la stessa. Si usano le pannocchie provenienti dall'orto, si raccolgono, si fanno seccare al sole dall'autunno fino alla primavera. Una volta sgranate, scopiano anche loro nell'olio di girasole.

Ninive non manca di sottolineare la loro giovane età e fa intendere che i progetti all'orizzonte saranno ancora tanti. Aspettiamo di scoprirli.

- Trovate le Nathan's Chips tra le specialità del nostro marketplace: www.marketplace.cibiexpo.it



Informazione promozionale



Musica e cibo

Tra i fattori che influenzano i comportamenti alimentari c'è la musica. La tipologia di quella che ascoltiamo durante i pasti influisce sulla loro durata e sulle nostre scelte

Già in passato, alcuni studi avevano evidenziato come molti dei nostri acquisti alimentari fossero influenzati dalla musica trasmessa nei supermercati. Cerchiamo ora di approfondire come le note condizionino gli acquisti e di conseguenza la dieta.

Volume basso e musica soft ci fanno sentire meglio e ci aiutano a ragionare e a prendere decisioni con più calma; cosa che spesso coincide con l'acquisto di cibi più sani. Musiche ritmate e ad alto volume, al contrario, ci agitano e ci confondono, portandoci a fare acquisti azzardati, come il cibo spazzatura.

Uno studio di S.L. Mathiesen, L.A. Mielby, D.V. Byrne & Q. J. Wang, pubblicato nel 2020 su *Appetite*, testata di fama internazionale, ha dimostrato che un sottofondo musicale può influenzare la durata dei pasti. Sono stati eseguiti 2 esperimenti che hanno coinvolto

97 partecipanti, tra i 18 e i 100 anni, i quali sono stati registrati – senza che ne fossero consapevoli – nell'atto di consumare dei pezzi di cioccolato in condizioni 'sonore' differenti: dal silenzio a diversi tipi di musica, con varie velocità melodiche: lento-legato e veloce-staccato (il legato e lo staccato indicano due diverse articolazioni musicali, senza o con pause o silenzi tra le note, ndr).

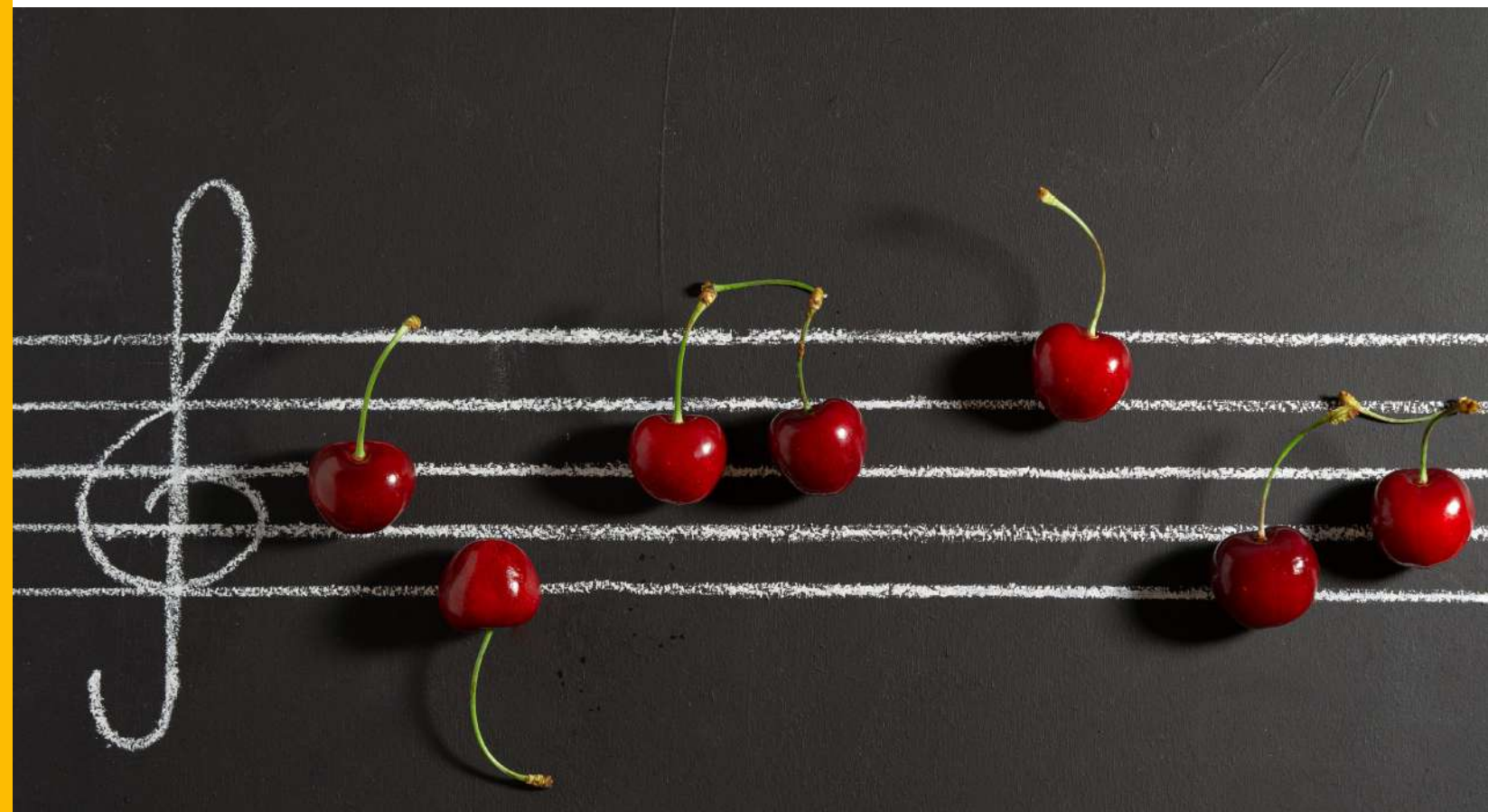
Questa ricerca ha dimostrato una correlazione tra la durata del pasto e l'ascolto di un brano. L'arco di tempo del consumo è stato maggiore quando accompagnato dalla musica, rispetto alla condizione di assoluto silenzio; inoltre, a parità di ascolto della stessa composizione con la sola variazione in termini di "lento-legato" o "veloce-staccato", il risultato è stato una maggiore durata quando l'orecchio ha ascoltato un lento-legato.

In altre parole, la musica amplifica il piacere di stare a tavola, aumentando la percezione di sazietà e stimolando la riduzione delle porzioni.

Esiste una correlazione anche tra musica ed esercizio fisico: l'ascolto della musica classica aumenta la resistenza allo sforzo, riduce la frequenza cardiaca, la pressione del sangue, il livello di cortisolo, l'ormone dello stress, e aiuta a stimolare la corteccia premotoria, quella che controlla l'organizzazione dei movimenti dei muscoli prossimali e del tronco. Tutti fattori decisamente interessanti, che potrebbero essere efficaci anche nell'ottica di diete ipocaloriche.

Vale la pena di provare e inserire alcuni brani dalle lente melodie nelle nostre playlist! ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Focaccine cinesi in tavola

Si tratta di gustose sfoglie farcite, specie di ravioloni aperti, con un ripieno di carne e zucchine

A tavola con l'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano con una ricetta molto gustosa che può essere replicata anche con ripieni diversi. Molto amati dai cinesi cipolline e cipollotti.

Focaccine cinesi
西葫芦肉饼 xīhúlu ròubǐng

Ingredienti

Per l'impasto:

- 250 g di farina 00
- 110 ml di acqua tiepida
- 40 ml di acqua fredda

Per il ripieno:

- 150 g di zucchine
- 150 g di carne di maiale macinata

Per i condimenti:

- 1 cucchiaino di salsa di soia chiara
- 1 cucchiaino di salsa di soia scura
- 1 cucchiaino di vino di riso
- ½ cucchiaino di zucchero semolato
- 1 albume
- ½ cucchiaino di olio di sesamo
- sale

Procedimento

1. Preparate l'impasto aggiungendo prima l'acqua tiepida poi quella fredda (vedi procedimento "Impasto non lievitato" su www.istitutoconfucio.unimi.it).
2. In una terrina mettete la carne trita, aggiungete tutti i condimenti e mischiate bene.

3. Lavate le zucchine e grattugiatele. Una volta grattugiate, pressatele bene per eliminare l'acqua in eccesso.

4. Aggiungete al ripieno le zucchine e amalgamate bene.

5. Mettete l'impasto su una spianatoia e stendetelo con la punta delle dita per ottenere un filone. Tagliatelo in 4 fette (foto 1).

6. Con un mattarello, stendete delle sfoglie rettangolari.

7. Spalmate il ripieno sulla loro superficie (foto 2).

8. Piegate i lembi superiore e inferiore (o, se preferite, destro e sinistro) verso l'interno del rettangolo (foto 3). Piegate a metà e sigillate i lati (foto 4).

9. Versate un filo d'olio in una padella antiaderente e scaldate a fiamma bassa. Adagiate le focaccine e fate cuocere per un minuto a fiamma medio-bassa. Poi aggiungete un filo d'acqua e coprite la padella con un coperchio (foto 5). Quando l'acqua si è assorbita, togliete il coperchio e fate cuocere le focaccine fino a quando saranno dorate su entrambi i lati. ■

Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano
www.istitutoconfucio.unimi.it



ISTITUTO CONFUCIO
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
米兰国立大学孔子学院



Annona

Oggi è possibile trovare il frutto esotico più apprezzato dagli Inca anche in alcune coltivazioni calabresi

L'annona è un frutto originario degli altopiani andini di Perù, Ecuador, Colombia e Bolivia. L'albero omonimo cresce fino a 2.400 m di altitudine.

Appartiene alla stessa famiglia di altre piante da frutto di Paesi lontani come mango, avocado, cocco e pecan.

Caratteristiche e consumo

L'albero di annona può addirittura raggiungere un'altezza di 10 metri. Adattabile a diverse temperature e climi, si coltiva anche in Italia: in Calabria e, in limitate quantità, in Sicilia. Non richiede molta cura e ha bisogno d'acqua solo nei mesi più caldi. Un consiglio per una buona coltivazione è piantarlo a una distanza minima di 5 metri l'uno dall'altro. Questo perché ha una chioma abbastanza folta e ha bisogno di spazio per espandersi.

Nei luoghi d'origine l'annona è un albero sempreverde. In Italia, invece, si adatta alle stagioni: perde le foglie, di un ovale allungato, in autunno e le rinnova in primavera. Sempre in primavera, fiorisce.

Il fiore ha la forma di una campana composta da tre lunghi petali.

Il frutto ha una particolarità: è attaccato all'albero con un tratto di ramo.

Nell'area mediterranea matura e viene raccolto in ottobre-novembre. È tondeggiante, dal peso in genere di ½ chilo, una buccia sottile di colore verde chiaro, in alcuni casi commestibile, e una polpa morbida, bianca e ricca di semi neri e piatti. Molto ricco di vitamine, ha un sapore tendente al dolce, con alcune note acidule. È possibile mangiarlo fresco, dopo 5 o 6 giorni dalla raccolta, rimuovendo buccia e semi. Ultimamente è impiegato nella preparazione di confetture. Ma l'annona in Italia si trova in quantità limitata, per lo più nelle grandi città, a eccezione delle poche zone in cui è coltivato: quella costiera tra Bagnara Calabria e Gioiosa Ionica e quella di Roccalumera nella Sicilia orientale. In alternativa si trova il frutto che proviene, in genere, dalla Spagna e ha un costo notevole.

Tipologie e proprietà dell'annona

Esistono diverse tipologie di questo frutto, a seconda della zona di produzione. Una è quella di origine spagnola, "Fino de Jete", di dimensione maggiore rispetto a quella coltivata in Italia. Oppure, quella californiana dalla buccia sottile ma commestibile, "El Bumpo". L'annona, molto ricca di zuccheri,



sali minerali e fibre, ha proprietà antiossidanti, vista la presenza di un polifenolo, l'annoncina. Come apporto nutrizionale è paragonabile alla mela e alla pesca. ■

Giovanni Romano
giovanni.romano@cibiexpo.it

Nell'immagine in alto, una variante di annona presente in America centrale e Sud America.

Sotto: a sinistra, una delle tipologie di annona coltivate nell'Italia meridionale; a destra, un frutto aperto e tagliato.

L'annona calabrese

In Calabria l'annona è arrivata alla fine del '700. Da diversi anni la varietà locale U nonu 'i Riggio (Annona di Reggio) ha ottenuto il riconoscimento De.C.O. (vale a dire Denominazione Comunale d'Origine). Il frutto, che sull'albero rimane succoso fino a metà dicembre, può essere un ottimo regalo di Natale.



Vindome

Una piattaforma per trader, collezionisti e appassionati che decidono di diversificare non in titoli di Borsa ma in bottiglie di vino

La prima app per investire in vini pregiati è sbarcata pochi mesi fa in Italia. Un mercato dinamico, secondo le stime, con volumi di oltre 5 miliardi di dollari già nel 2018 e con una potenziale di crescita del 54% entro il 2024. Dice Ingrid Brodin, Ceo e Co-Founder di Vindome: "Il mercato del trading di vino genera ritorni superiori ad altri asset ed è poco influenzato dalla volatilità dei mercati finanziari tradizionali. Per questo, siamo convinti che possa permettere un nuovo approccio negli investimenti. Vogliamo democratizzare e rendere accessibile a chi vi si avvicina per la prima volta il mercato del wine investment".

Una finestra accessibile a tutti sul mercato del trading enologico, uno strumento efficace che cambia approccio al modo d'investire cercando di risolvere anticipatamente tutti i problemi che potrebbero sopraggiungere, usando per

ogni passaggio un'alta tecnologia. Etichettatura, sigillatura, stoccaggio, sicurezza, tracciamento sul registro digitale: blockchain per garantire sicurezza e trasparenza. Le casse vengono conservate in magazzini posizionati strategicamente. L'app, disponibile gratuitamente per iOS e Android, è di facile fruizione. Si scarica, si effettua la registrazione e si opera attraverso due modalità:

- *Collections*, varie selezioni di vino, suddivise per budget e orizzonti temporali di investimento. Ci sono anche opportunità di dono, ordinabili attraverso i *Gift Certificate*. Si possono fare investimenti a breve termine, dai 2 ai 5 anni, o nel lungo periodo, tra i 5 e i 9.

- *Live market*, cioè un wine market dove procedere agli acquisti senza investimenti minimi richiesti. Una volta selezionato il vino, si può fare un'offerta o acquistarlo direttamente al prezzo di mercato. Prima della conferma,

l'app ci mostra le informazioni necessarie per procedere con la transazione: prezzo totale, quantità, commissioni di stoccaggio.

Per ogni vino, nella pagina *Wine Details* troviamo descrizione e rating.

Ci si può affidare a un team di esperti, raggiungibili via e-mail o per telefono, pronti a offrire il loro expertise e a seguirci nella costruzione di un portafoglio adatto alle nostre esigenze.

Le referenze più desiderate sono quelle francesi, ma il trend sta cambiando. Un'opportunità moderna e sicura per capitalizzare.

Anche Warren Buffett consiglia di investire almeno l'1% della propria ricchezza in vino.

Cosa aspettiamo a scaricare l'app? ■

Alessandra Meda
alessandra.meda@cibiexpo.it



Per anni vi abbiamo fatto scoprire le peculiarità e le qualità di alcuni prodotti attraverso i nostri articoli.

Adesso è arrivato il momento di assaggiare. Così è nato il nostro marketplace, per ospitare prodotti innovativi, particolari per bontà, o difficili da reperire, di cui parliamo e raccontiamo negli articoli. Speriamo l'idea vi piaccia.



MARKETPLACE



OGGI

• ALGHE •

SALICORNIA
ASPARAGI DI MARE



LATTUGA DI MARE



SPAGHETTI
DI MARE



WAKAME



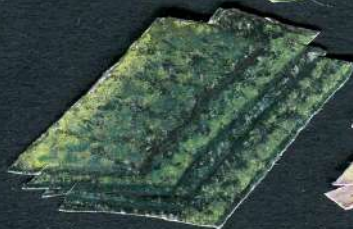
SPIRULINA



KOMBU



NORI



AGAR-AGAR



ALGA ROSSA
MUSCHIO STELLATO



• TANTE • BENEFICHE • RICOSTITUENTI •
• SONO IL CIBO DEL FUTURO •

NOTIZIE E INFORMAZIONI A PAG. 26-27 MAGGIO 2021